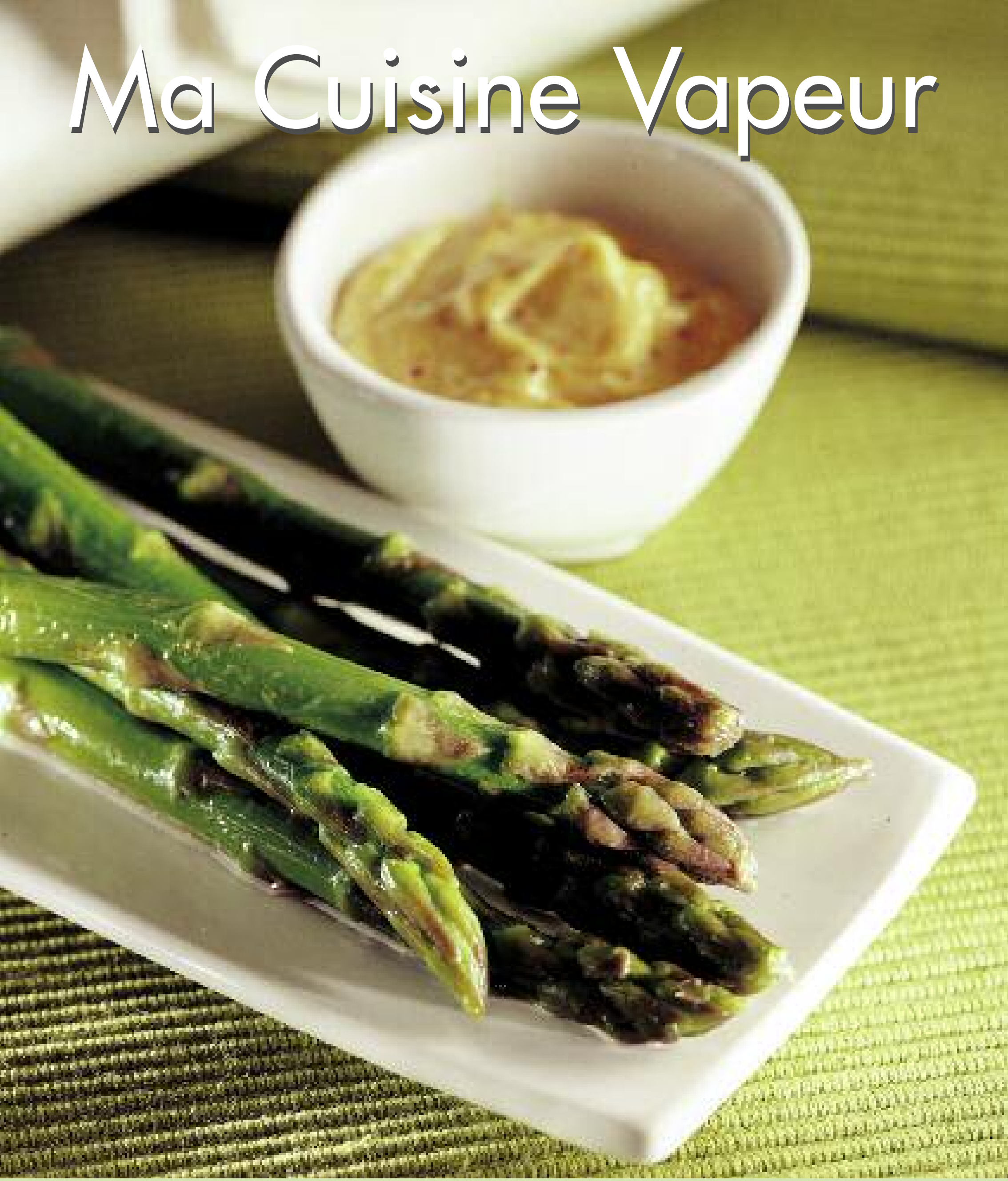
Ma Cuisine Vapeur



magimix®



Bedienungsanleitung

⚠ **VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTES DIE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG DURCHLESEN.**

Istruzioni per l'uso

⚠ **LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.**

Modo de empleo

⚠ **LEER ATENTAMENTE LAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.**

- Die Spannung Ihres Stromnetzes muss mit der auf dem Typenschild Ihres Gerätes angegeben Spannung übereinstimmen.
- Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Stromkabel an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Bei der Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Masseleiter aufweisen.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit einem schadhaften Stromkabel. Wenn das Kabel beschädigt oder das Gerät defekt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder fachlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
- Trennen Sie das Gerät zum Transportieren, zum Reinigen oder bei einer Funktionsstörung stets vom Stromnetz. Ziehen Sie dazu nicht am Kabel, sondern am Stecker.
- Stellen Sie das Gerät nie auf oder neben eine heiße Fläche. Lassen Sie das Kabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen.
- Stellen Sie das Gerät stets auf eine feste, waagerechte Fläche, außerhalb der Reichweite von Spritzwasser.
- Überschreiten Sie beim Füllen des Wasserbehälters nie die maximale Füllmenge, weil das Wasser sonst überkochen könnte.
- Dieses Gerät eignet sich nicht dafür, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die dafür nötige Erfahrung bzw. Kenntnisse verfügen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden.
- Lassen Sie Kinder in der Nähe des Gerätes nicht unbeaufsichtigt. Das Gerät ist kein Spielzeug. Es eignet sich nicht dazu, von Kindern benutzt zu werden
- Den Sockel nicht ins Wasser tauchen und nicht in die Spülmaschine stellen. Reinigen sie ihn mit einem weichen Tuch.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht verwenden und bevor Sie es mit Wasser füllen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gegenständen oder Möbeln, die durch den Dampf beschädigt werden könnten.
- **Dieses Gerät erzeugt äußerst heißen Dampf und muss immer mit Vorsicht gehandhabt werden. Um Verbrühungen vorzubeugen, sollten Sie stets Topflappen oder Ofenhandschuhe benutzen, wenn Sie den Deckel ab- bzw. die Multifunktionsschüssel oder die Dämpfeinsätze herausnehmen.**
- Verwenden Sie nur die für dieses Gerät konzipierten Dämpfeinsätze und Zubehörteile.
- Ihr Dampfgarer ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Die Garantie gilt nicht, wenn das Gerät in folgenden Fällen verwendet wird: in Küchenecken, die in Geschäften, Büros oder anderen gewerblichen Umgebungen dem Personal vorbehalten sind, auf Bauernhöfen, durch Kunden von Hotels, Motels und anderen Beherbergungseinrichtungen sowie in allen Arten von Gästezimmern.





Multifunktionsschüssel aus Edelstahl Reis, Soßen, Aufwärmen usw.



Oberer Einsatz mit herausnehmbarem Boden



Abnehmbares Kabel

DE

BEDIENFELD



mechanisches Modell



elektronisches Modell

- Beim mechanischen Modell beträgt die Temperatur höchstens 100 °C.
- Beim elektronischen Modell empfehlen wir Gemüse, Reis, Fleisch, Meeresfrüchte, Eier, Obst und Nachspeisen bei 100 °C und Fisch – der etwas empfindlicher ist – bei 80 °C zu garen. Joghurt wird bei 40 °C zubereitet.



Alle Bestandteile abwaschen. Den Sockel nicht ins Wasser tauchen.



Das Stromkabel entrollen und anschließen. Wasser einfüllen.



Die Lebensmittel in den Einsatz/die Einsätze geben. Die Einsätze müssen sich gut ineinanderfügen.



Den Deckel aufsetzen.

Beim mechanischen Modell



Die Zeitschaltuhr einstellen, das rote Lämpchen leuchtet auf.



Wenn das Garen beendet ist, ertönt ein Signal und das Lämpchen erlischt.

Beim elektronischen Modell



Die gewünschte Funktion einstellen.



Standardmäßig wird eine Garzeit angezeigt.



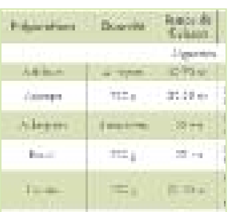
Die Garzeit ggf. anpassen (Tasten + und -).



Wenn das Garen beendet ist, ertönt ein Signal und die Zeitanzeige blinkt.



Nach dem Garen den Schalter auf 0 stellen.



Garzeiten
siehe Seite 8.



Die Einsätze abnehmen. Den Dampfgarer vom Stromnetz trennen und ganz abkühlen lassen.



Das Kabel abnehmen und den Wasserbehälter zum Leeren nach hinten kippen (Angabe auf dem Behälter).

✱ **Wenn der Wasserbehälter leer ist, ertönt ein Signal.**



Maximales Volumen zum Garen voluminöser Lebens- mittel (Hühnchen, Artischok, Blumenkohl usw.).



Den Boden des Einsatzes herausnehmen.
Die Zutaten hineingeben.



Gleichzeitiges Garen: unterschiedlicher Zutaten.



Den korrekten Sitz des herausnehmbaren Bodens prüfen.

✱ **Um ein optimales Garen zu ermöglichen, die Einsätze nicht überfüllen. Die Löcher nicht bedecken, um die Verbreitung des Dampfes nicht zu beeinträchtigen.**
Nach jedem Gebrauch den Wasserbehälter leeren.

⚠ **Ihr Dampfgarer erzeugt sehr viel Dampf. Benutzen Sie ihn deshalb außerhalb der Reichweite von Kindern und nicht in der Nähe von Möbeln oder Gegenständen, die durch ihn beschädigt werden könnten.**

Dampf kann zu Verbrühungen führen! Deshalb empfehlen wir, jeglichen Kontakt mit dem entweichenden Dampf zu vermeiden. Wenn Sie den Deckel während des Garens abnehmen, sollte die Öffnung von Ihnen weg weisen und Sie sollten Topflappen verwenden, damit Sie nicht vom Dampf verbrüht werden.

Da die Dämpfeinsätze aus Edelstahl sind, empfehlen wir, sie nur mit Topflappen oder Ofenhandschuhen herauszunehmen.

REIS UND EIER KOCHEN



Das Stromkabel entrollen und anschließen.
Wasser einfüllen.



Reis garen: Die Multifunktionsschüssel in den Dämpfeinsatz stellen (siehe Seite 9).



Schalten Sie Ihren Dampfgarer ein (Garzeit siehe Seite 9).



Eier garen: Die Eier in die dafür vorgesehenen Vertiefungen stellen (Garzeit siehe Seite 9).

✱ **Der herausnehmbare Boden hat keine Vertiefungen für Eier.**

⚠ **Der Deckel der Multifunktionsschüssel dient nur zur Aufbewahrung. Verwenden Sie ihn nicht beim Garen.**

FISCH GAREN (80 °C) nur beim elektronischen Modell

Die Einstellung 🐟 bietet ein sanftes Garen (etwa 80 °C). Das ist die ideale Temperatur, bei der die empfindliche Beschaffenheit des Fisches beibehalten und seine Schmackhaftigkeit sowie sein Aussehen bewahrt werden.



Den Schalter auf „Fisch garen“ stellen.



Je nach Art des zu garenden Fisches (ganzer Fisch, Filet, Steak) ggf. die Garzeit ändern



Nach abgelaufener Garzeit ertönt ein Signal und die Zeitanzeige blinkt.



Nach dem Garen den Schalter auf 0 stellen.

⚠ **Bei dieser Temperatur erhöht sich die Garzeit. Zum schnelleren Garen und Verkürzen der Garzeit den Schalter auf „Allgemein garen“ (100 °C) stellen.**

✱ **Da manche Arten von Fisch sehr empfindlich sind, raten wir davon ab, nach dem Garen die Warmhaltefunktion zu verwenden, damit der Fisch nicht übergart wird.**

Wir empfehlen, beim Garen von Fisch nicht mehr als 1 l Wasser in den Behälter zu geben, da bei manchen Fischarten das Wasser schäumt.

DE

JOGHURT ZUBEREITEN (40 °C) nur beim elektronischen Modell

Mit Ihrem Dampfgarer lassen sich hundertprozentig natürliche Joghurts zubereiten.


Dazu ist kein Wasser nötig.


Die Joghurtbecher (ohne ihre Deckel) in den Dämpfeinsatz stellen Den Deckel aufsetzen.



Den Schalter auf „Joghurt zubereiten“ stellen.
(8 bis 12 Std.).



Nach abgelaufener Garzeit ertönt ein Signal. Den Schalter auf 0 stellen

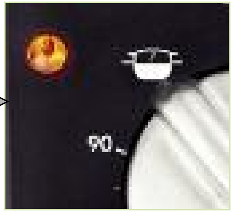
✱ **Die Joghurts abkühlen lassen und mindestens 3 Std. in den Kühlschrank stellen.**
Sie können maximal 9 Joghurts zu je 125 ml (1 L Milch + 1 Joghurt) zubereiten.
Rezepte finden Sie im Abschnitt über Joghurts.
Wir empfehlen, nur einen Dämpfeinsatz zu verwenden.

⚠ **Während der gesamten Zubereitungszeit den Dampfgarer nicht bewegen.**

Beim mechanischen Modell



Warm halten: Die Zeitschaltuhr auf ⊕ stellen.



Das orangefarbene Lämpchen leuchtet auf.



Aufwärmen: Die Zutaten in die Multifunktionsschüssel geben.



Die Zeitschaltuhr auf 3-4 min und anschließend auf ⊕ stellen.

Beim elektronischen Modell



Warm halten:
Den Schalter auf ⊕ stellen.



Die Warmhaltezeit ggf. ändern (+ oder -).



Aufwärmen: Die Zutaten in die Multifunktionsschüssel geben.



Den Schalter auf ⊕ stellen.

REINIGUNG

DE

Vor dem Reinigen / Transportieren/Verstauen den Dampfgarer vom Netz trennen und abkühlen lassen



Das Stromkabel abnehmen und das Wasser nach hinten ausgießen.



Wasserbehälter = feuchter Schwamm + Essig.



Dämpfeinsätze + Deckel = Wasser + Spülmittel oder Spülmaschine.

* **Kalkablagerungen durch Reiben mit einem Schwamm und Essig entfernen.**

Die angegebenen Garzeiten gelten ungefähr und können im Hinblick auf die zu garende Menge, die Qualität und die Beschaffenheit der Lebensmittel sowie auf Ihren persönlichen Geschmack erheblich davon abweichen.

Gericht	Menge	Garzeit (min)	Empfehlungen
Gemüse			
		100°	
Artischocken	4 mittelgroße	60-70	
Spargel	700 g	30-35	Über Kreuz legen, damit der Dampf daran gelangt.
Auberginen	4 mittelgroße	35	Im Ganzen; wenn Sie Zeit sparen wollen, in Scheiben.
Broccoli	700 g	25	Zwischen den Röschen Platz lassen
Möhren	700 g	20-30	Nach halber Garzeit umrühren; zum Zeit Sparen in Scheiben schneiden.
Knollensellerie	1	30	In große Würfel schneiden
Pilze	300 g	25-30	Im Ganzen
Grünkohl	1 mittelgroßer	30-40	Vierteln
Blumenkohl	1 mittelgroßer	30-40	In Röschen
Zucchini	4 mittelgroße	20-25	Im Ganzen
	4 mittelgroße	15	In Scheiben
Chicorée	4 mittelgroße	35-40 20-25	In Scheiben, dabei das bittere Ende abschneiden
Spinat	500 g	35	Nicht stopfen
Fenchel	4	45-50	Vierteln
Grüne Bohnen	700 g	15-20	
Grüner Salat	1 Salatherz	20	
Erbsen	700 g	25-35	
Zuckererbsen	700 g	30-35	
Porree	6	20-30	Grüne Teile entfernen
Paprika	3	25-30	Kerne entfernen und vierteln
Kartoffeln	20 kleine		Im Ganzen, ungeschält

Fisch

		80°	100°	
Muscheln	1 kg		8-15	Die Muscheln sind gar, wenn sie sich geöffnet haben. **Tipp**: 50 cl Wasser + 50 cl Weißwein.
Tiefgefrorene Garnelen	500 g		15-20	Ohne Köpfe und Schalen.
Taschenkrebs	1		25	
Languste	1		25	1 Schwanz. Vor dem Garen auftauen.
Kaisergranat	1 kg		10	Im Ganzen
Frische Fischfilets	2	15-20	5-10	
Tiefgefrorene Fischfilets	2	20-25	7-15	
Frische Dorade	1	25-30	20-25	
Tiefgefrorene Dorade	1	45-50	30-35	

Kød

		100°	
Hühnchen	1	60-70	1,4 kg, Schnur entfernen und vor dem Garen mit einer Gabel stechen.
Lamm	6	18-30	Koteletts.
Würstchen	6	10	Z. B. Frankfurter.

Ris

		100°	
Basmati	500 g	26-30	Gleiche Menge Wasser und Reis; nach der halben Garzeit umrühren

Æg

		100°	
Hart	6	16	Mittlere Gewichtsklasse.
Wachsweich	6	13	
Weich	6	10	

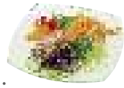
Frugt

		100°	
Äpfel	6	25-30	Im Ganzen und ohne Gehäuse.
Birnen	6	25-30	

DE

Die Dämpfeinsätze nicht überfüllen, damit der Dampf ungehindert an das Gargut gelangt.
Dampfgaren ist einfach, erfordert aber sehr frische und erstklassige Lebensmittel, damit die Schmackhaftigkeit bewahrt wird.
Um den Gargrad von Lebensmitteln zu prüfen, mit einer Nadel an der dicksten Stelle hineinstechen. Wenn sie sich leicht hineinstechen lässt, sind sie gar.

Gemüse



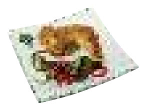
Gemüse schaben anstatt es zu schälen, damit die Vitamine erhalten bleiben.
Für nicht biologisch angebautes Gemüse empfehlen wir, das Wasser nicht erneut zu verwenden, da Pflanzenschutzmittel ins Wasser fallen.
Die Garzeiten hängen von der Beschaffenheit, der Dicke und der Frische des Gemüses ab.
Bei gleichem Durchmesser sind zum Beispiel junge Möhren eher gar als Wintermöhren.

Fisch



Fische nicht schuppen, damit das Fleisch fest bleibt. Eine Zitronenscheibe oder Kräuter in der Bauchhöhle ganzer Fische oder auf den Filets verstärken das Aroma.
Bei tiefgefrorenem Fisch verlängert sich die Garzeit um 40–50 %. Der Fisch braucht nicht vorher aufgetaut zu werden.
Der Fische kann direkt in den Dämpfeinsatz oder auf Backpapier oder aber auf ein Bett aus Algen, Lorbeer, Fenchel oder anderen aromatischen Kräutern gelegt werden. Dabei darauf achten, dass der Dampf ungehindert durch den Boden des Dämpfeinsatzes strömen kann.

Fleisch



Auch gedämpftes Fleisch ist zart und schmackhaft, es sieht nur ein wenig unscheinbar aus. Deshalb empfehlen wir, Fleisch vor dem Dämpfen 5 Minuten im Kochtopf oder in der Pfanne bei starker Hitze anzubraten. So genießen Sie die Vorzüge des Dampfgarens und Ihr Fleisch ist trotzdem schön gebräunt.
Damit ein Rinderbraten oder eine Lammkeule innen blutig bleiben, während Sie darauf warten, dass sich Ihre Gäste zu Tisch begeben, wickeln Sie den Braten in Alufolie ein, legen ihn bei halb offenem Deckel in den Dämpfeinsatz und stellen den Dampfgarer auf „Warm halten“. So bleibt das Fleisch warm und innen rosa.

Gewürze

Beim Dampfgaren verlieren Lebensmittel Salz. Wenn Sie gern salzig essen, müssen Sie nach dem Garen also Salz hinzufügen. Sie können die Lebensmittel vor dem Garen leicht würzen. Sie können den Geschmack auch dadurch verfeinern, dass Sie dem Wasser Kräuter oder eine Bouillon beigeben.

Nachspeisen



Mit dem Dampfgarer lassen sich hervorragend Nachspeisen wie z. B. Karamell- und Vanillecremes zubereiten. Sie können die Cremes in individuelle Auflaufformen füllen. So ist die Garzeit nur halb so lang wie bei großen Formen. Sie können alle Rezepte fürs Wasserbad auf den Dampfgarer übertragen. So lässt sich in der Multifunktionsschüssel ohne weiteres eine Schokoladensoße zubereiten.



Joghurt (nur beim elektronischen Modell):

Joghurt selbst zuzubereiten ist denkbar einfach. Sie brauchen eine Joghurtkultur (beim ersten Mal einen gekauften Joghurt) und 1 l Milch. Den Joghurt mit der Milch vermischen. Die Mischung in Joghurtbecher füllen und 8-12 Std. im Dampfgarer reifen lassen.
Die Joghurts anschließend 3 Std. in den Kühlschrank stellen. Sie lassen sich 5-7 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps zur gelungenen Joghurt-Zubereitung:

• **Joghurtkultur:**

Verwenden Sie beim ersten Mal einen Joghurt aus dem Handel (die Joghurtkultur) mit einem möglichst späten Verfallsdatum. Ein Vollmilch-Naturjoghurt eignet sich dazu am besten. Verwenden Sie anschließend jedes Mal einen selbstgemachten Joghurt. Nach der fünften oder sechsten Zubereitung sollten Sie erneut einen gekauften Joghurt verwenden, da die Joghurtkultur mit der Zeit ihre Wirkung verliert.
Halten Sie sich bei der Verwendung von Joghurtkulturen in Pulverform an die entsprechende Gebrauchsanweisung.

• **Milch:**

Sie können Kuh-, Soja-, Ziegen- oder Schafsmilch verwenden.
Der Fettgehalt ist für die Beschaffenheit und die Schmackhaftigkeit Ihrer Joghurts von großer Bedeutung. Wir empfehlen H-Vollmilch, damit werden Ihre Joghurts cremig und fest. Joghurts aus Ziegenmilch sind flüssiger.
Wir empfehlen Biomilch ohne Pestizidrückstände.
Pflanzliche Getränke wie Mandel- oder Reismilch gären nicht und lassen sich nicht zu Joghurt verarbeiten.
Bei der Verwendung von Frischmilch empfehlen wir, diese vor dem Gebrauch zu kochen.
Am besten eignet sich Milch mit Zimmertemperatur.

• **Früchtejoghurt**

Das Obst (oder Gemüse) vorher kochen. Der Säuregehalt der Früchte behindert die Gärung.

DIE VORZÜGE DES DAMPFGARENS

GEDÄMPFTE GERICHTE SIND GESUND UND SCHMACKHAFT

- Alle Lebensmittel können gedämpft werden. Magimix hat sich für diese Garmethode entschieden, weil dabei die ursprünglichen Eigenschaften der Lebensmittel beibehalten werden. Ihre Schmackhaftigkeit bleibt erhalten: Auf den Punkt gegartes Fleisch bleibt zart, Fische und Muscheln behalten ihre feine Konsistenz und Gemüse hat noch Biss. Um diese Vorzüge zu nutzen, sollten möglichst frische Bio-Lebensmittel verwendet werden.
- Beim Dämpfen bleiben die ursprünglichen Eigenschaften der Lebensmittel erhalten, weil bei der niedrigen Gartemperatur weder das Gleichgewicht der pflanzlichen Stoffe noch die in den Lebensmitteln enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe zerstört werden.
- Außerdem ist diese Garmethode, abgesehen von ihren äußerst positiven Einflüssen auf Gesundheit und Schmackhaftigkeit, besonders zeitsparend und unkompliziert.

IM FALL EINES PROBLEMS

Problem	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	• Das Gerät anschließen und die Anschlüsse überprüfen.
Die Lebensmittel sind nicht gar.	• Wenn die Lebensmittel zu dick sind, diese länger garen oder in Stücke schneiden.
Nicht alle Lebensmittel sind gar.	• Möglicherweise zu viele Lebensmittel im Dämpfeinsatz. Diesen nicht überfüllen.
Das orangefarbene Lämpchen der Warmhaltefunktion leuchtet nicht auf.	• Das Gerät hat noch nicht die nötige Temperatur erreicht. Das Wasser mit der Zeitschaltuhr zum Sieden bringen und dann die Warmhaltefunktion verwenden. • Es befindet sich zu viel Wasser im Behälter. Etwas Wasser ausgießen.
Das Wasser kocht über.	• Der Fisch bringt das Wasser zum Schäumen.
Auffälliges Geräusch	• Der Wasserbehälter ist leer, Warnsignal. Den Behälter auffüllen.
Die Joghurts sind zu flüssig (nur beim elektronischen Modell)	• Schalterstellung überprüfen • Vollmilch verwenden • Die Mengenangaben einhalten (1L Milch und 1 Joghurt für 9 Becher) • Andere Joghurtkultur verwenden. Wenn Sie bisher einen selbstgemachten Joghurt verwendet haben, nehmen Sie einen gekauften Joghurt. • Den Dampfgarer während der Zubereitung nicht bewegen • Die Zubereitungszeit verlängern

Wenn Sie die Ursache des Problems nicht finden, wenden Sie sich bitte an Ihren Vertragshändler oder an unseren Verbraucherservice. Dort erhalten Sie die Adresse einer autorisierten Kundendienststelle von Magimix.

Wenn das Gerät defekt ist, eine autorisierte Kundendienststelle von Magimix zu Rat ziehen.

Nehmen Sie auf keinen Fall Ihr Gerät selbst auseinander!

Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer für die Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten geeigneten Sammelstelle gebracht werden. Für Informationen zu solchen Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder an Ihre Mülldeponie.



- Assicuratevi che la tensione del vostro impianto elettrico corrisponda a quella indicata sulla targhetta segnaletica.
- L'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa di terra utilizzando il cordone di alimentazione d'origine. Se dovete utilizzare una prolunga, dovrà avere una presa di terra.
- Non utilizzare in alcun caso l'apparecchio con un cavo di alimentazione danneggiato. Se il cordone è rovinato o se il vostro apparecchio è guasto, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal servizio assistenza autorizzato o da una persona con qualifiche simili per evitare qualsiasi pericolo.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla presa per spostarlo, pulirlo o in caso di anomalia. Non tirare sul cordone per staccarlo dalla presa.
- Non posare mai l'apparecchio o il cavo su una superficie molto calda. Non lasciare pendere il filo dal piano di lavoro.
- Utilizzare sempre una superficie di lavoro stabile, piana e al riparo da spruzzi d'acqua.
- Non riempire mai il serbatoio d'acqua oltre il limite massimo consentito poiché l'acqua rischierebbe di fuoriuscire.
- Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure che siano prive di esperienza o di conoscenze, tranne se dette persone possono godere, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o d'istruzioni per quanto riguarda l'uso di questo apparecchio.
- Non lasciare mai i bambini senza sorveglianza nei pressi dell'apparecchio. Questo apparecchio non è un giocattolo e non deve essere lasciato alla portata dei bambini.
- Non immergere la base nell'acqua e non metterla in lavastoviglie. Pulirla con uno straccio morbido.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Staccare sempre la presa quando l'apparecchio non è utilizzato e prima di riempire il contenitore d'acqua.
- Posizionare sempre l'apparecchio lontano da oggetti o mobili che si possono rovinare con il calore poiché il vapore rischierebbe di rovinarli.
- **Questo apparecchio produce vapore estremamente caldo e deve essere sempre manipolato con estrema precauzione. Per evitare eventuali bruciature, utilizzare uno straccio o una presina per togliere il coperchio, il contenitore multifunzione e i cestelli.**
- Utilizzare unicamente i cestelli e gli accessori ideati appositamente per questo apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato unicamente a un uso domestico. Gli usi nei seguenti casi non sono coperti dalla garanzia: in cucine riservate al personale in negozi, uffici e altri ambienti professionali, nelle fattorie, dai clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale e in ambienti tipo agriturismo.

DESCRIZIONE




Contenitore multifunzione inox amovibile. Riso, salse, piatti da riscaldare...


Cestello superiore con fondo amovibile


Cordone

QUADRO COMANDI



Modello manuale



Modello elettronico

- Per il modello manuale, la temperatura di cottura non supera i 100° C.
- Per il modello elettronico, vi consigliamo di cuocere le verdure, il riso, le carni, i crostacei, le uova, la frutta e i dessert alla temperatura di 100° C e di utilizzare la funzione 80° C per il pesce, un alimento più delicato. Gli yogurt devono essere cotti a 40° C.



Lavare tutti gli elementi. Non immergere la base.



Svolgere il cordone e inserirlo.
Versare l'acqua.



Porre gli alimenti nel o nei cestelli. I cestelli devono essere incastrati bene.



Posizionare il coperchio.

Per il modello manuale



Girare la manopola del timer, la spia rossa si accende.



Quando il tempo è scaduto, il timer suona e la spia si spegne.

Per il modello elettronico



Girare il selettore sulla funzione scelta.



Si visualizza un tempo predefinito.



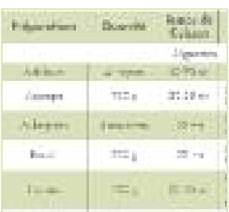
Se necessario modificare il tempo di cottura (pulsanti + e -).



Trascorso il tempo, il timer suona e il tempo lampeggia sul display.



Se la vostra pietanza è cotta, mettere il selettore su 0.



Tempi di cottura
si veda alla pagina 20.



Togliere i cestelli. Staccare la spina del cuoci vaporee lasciarlo raffreddare completamente.



Togliere il cordone e vuotare l'acqua presente nel serbatoio all'indietro (indicazioni sul recipiente).

* **Se il serbatoio d'acqua è vuoto, un segnale acustico vi avverte.**

IT



Maxi-volume: cottura degli alimenti voluminosi: pollo, carciofi, cavolfiore.



Togliere il fondo del cestello. Sistemare gli ingredienti.



Doppia capacità: cottura di diverse pietanze allo stesso tempo.



Verificare che il fondo amovibile sia posizionato bene.

Per una buona cottura, non sovraccaricare i cestelli. Non ostruire i fori perché il vapore non si diffonderebbe bene.

Vuotare l'acqua presente nel serbatoio dopo ogni utilizzo.

Questo apparecchio produce molto vapore, si raccomanda quindi di utilizzarlo lontano dalla portata dei bambini e lontano da mobili e oggetti che temono il vapore.

Il contatto con il vapore può provocare bruciature, per questo vi consigliamo di non avvicinarvi ai vapori di cottura. Se toccate il coperchio durante il funzionamento, stare attenti a non aprirlo verso di voi e utilizzate delle presine per non essere bruciati dal vapore.

Dato che i cestelli sono in inox, per prenderli in mano vi consigliamo di utilizzare le presine o i guanti da cucina isolanti.

COTTURA DEL RISO E DELLE UOVA



Svolgere il cordone e inserirlo.
Versare l'acqua.



Cottura del riso: posizionare il contenitore multifunzione nel cestello (si veda la pagina 21).



Accendere il cuoci vapore (tempo si veda a pagina 21).



Cottura delle uova: posizionare le uova negli appositi supporti (tempo si veda a pagina 21).

Il fondo amovibile non è dotato di supporti per le uova.

Il coperchio del contenitore multifunzione serve unicamente per la conservazione degli alimenti, non utilizzarlo per la cottura.

POSIZIONE 80° PESCE unicamente per il modello elettronico

La posizione pesce offre una cottura dolce (circa 80°), è la temperatura ideale che rispetta perfettamente la consistenza delicata del pesce e permette di conservarne il gusto e l'aspetto.



Girare il selettore sulla posizione pesce.



Regolare se necessario il tempo di cottura a seconda del tipo di pesce (intero, filetti, pavé).



Quando il tempo di cottura è trascorso, il timer suona e il display lampeggia.



Se la pietanza è cotta, mettere il selettore sullo 0.

Questa temperatura allunga il tempo di cottura. Per accelerare i tempi, potete selezionare la cottura a 100° , e ridurre il tempo.

Dato che la cottura di alcuni pesci è molto delicata, vi sconsigliamo di utilizzare la funzione per mantenere al caldo le vivande dopo la cottura per evitare di cuocere troppo.

Si consiglia di non superare la quantità di 1 litro nel recipiente per la cottura dell'acqua perché alcuni pesci provocano la formazione di schiuma durante la cottura.

POSIZIONE 40° YOGURT unicamente per il modello elettronico

Il vostro cuoci vapore vi permette di realizzare in casa yogurt naturali al 100%.



Questa funzione non ha bisogno di acqua.



Posizionare i vasetti di yogurt nel cestello (senza i loro coperchi). Coprire con il coperchio.



Girare il selettore sulla funzione yogurt (tra 8 e 12 ore).



Quando il tempo è trascorso, il timer suona. Posizionare il selettore sullo 0.

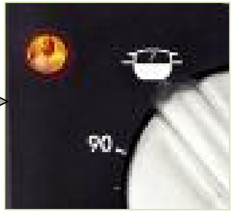
Lasciarli raffreddare e metterli almeno 3 ore in frigorifero.
Potete realizzare al massimo 9 yogurt da 125 ml (1 L di latte + 1 yogurt).
Per le ricette, consultare il capitolo relativo agli yogurt.
Vi consigliamo di utilizzare un solo cestello.

Fare attenzione di non spostare il vostro cuoci vapore durante tutta la durata della cottura.

Per il modello manuale



Per mantenere al caldo: girare la manopola del timer su .



La spia arancione si accende.



Riscaldamento: porre gli ingredienti nel contenitore multifunzione.



Posizione cottura per 3-4 min., poi girare il timer su .

Per il modello elettronico



Per mantenere al caldo: girare il selettore su .



Regolare il tempo se necessario (+ e -)



Riscaldamento: porre gli ingredienti nel contenitore multifunzione.



Girare il selettore su .

PULIZIA

IT

Prima della pulizia, di uno spostamento o prima di metterlo via, bisogna sempre staccare la spina del vostro apparecchio e lasciarlo raffreddare.



Staccare il cordone, e poi vuotare l'acqua del contenitore non rivolti verso di voi.



Contenitore d'acqua = spugnetta umida + aceto.



I cestelli + coperchio = acqua + sapone per i piatti o lavastoviglie.

* **Se notate tracce di calcare, eliminarle con una spugnetta e un po' di aceto.**

I tempi di cottura indicati sono forniti a titolo indicativo e possono variare a seconda del volume da cuocere, della qualità degli alimenti, della loro natura e dei gusti personali.

Preparazione	Quantità	Tempo di cottura in min.	Consigli
Verdure			
		100°	
Carciofi	4 medi	60-70	
Asparagi	700 g	30-35	Incrociateli per lasciar passare il vapore.
Melanzane	4 medie	35	Intere. Per cuocerle più velocemente, tagliarle a fette.
Broccoli	700 g	25	Lasciare un po' di spazio tra i fiori.
Carote	700 g	20-30	Mescolare a metà cottura. Tagliarle a fettine per cuocerle più rapidamente.
Sedano rapa	1	30	Tagliarlo a grossi cubetti
Funghi	300 g	25-30	Interi.
Cavolo verde	1 medio	30-40	Tagliato in quattro.
Cavolfiore	1 medio	30-40	A fiori.
Zucchine	4 medie	20-25	Intere
	4 medie	15	A fettine
Indivia	4 medie	35-40	Intere, togliere il fondo amaro.
Spinaci	500 g	20-25	Non schiacciare troppo le foglie.
Finocchi	4	35	Tagliarli in quattro.
Fagiolini	700 g	45-50	
Lattuga	1 cuore	15-20	
Piselli	700 g	20	
Taccole	700 g	25-35	
Porri	6 medi	30-35	Togliere la parte verde.
Peperoni	3	20-30	Togliere i semi e tagliarli in 4.
Patate	20 piccole	25-30	Intere, non sbucciate.

Pesci

		80°	100°	
Molluschi	1 kg		8-15	La cottura è terminata quando la conchiglia si apre. **Astuzia**: ½ l di acqua e ½ l di vino bianco.
Gamberetti surgelati	500 g		15-20	Sgusciati
Granchio	1		25	Intero
Aragosta	1		25	1 coda. Scongelarla prima di cuocerla.
Scampi	1 kg		10	Interi.
Filetti di pesce fresco	2	15-20	5-10	
Filetti di pesce surgelati	2	20-25	7-15	
Orata fresca	1	25-30	20-25	
Orata surgelata	1	45-50	30-35	

Carni

		100°	
Pollo	1	60-70	1,4 Kg, togliere lo spago e pungerlo con una forchetta prima di cuocerlo.
Agnello	6	18-30	Costicine.
Wurstel	6	10	

Riso

		100°	
Basmati	500 g	26-30	1 volume di acqua per 1 volume di riso. Mescolare a metà cottura.

Uova

		100°	
Sode	6	16	Calibro medio
Bazzotte	6	13	
Alla coque	6	10	

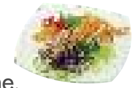
Frutta

		100°	
Mele	6	25-30	Intere e svuotate
Pere	6	25-30	

IT

Non riempire eccessivamente i cestelli del vostro cuoci vapore altrimenti il vapore non si diffonde bene.
La cottura a vapore è esigente e necessita prodotti molto freschi e di prima qualità.
Per controllare la cottura degli alimenti, pungere con una punta sottile la parte più grossa. Se sono cotti, la punta deve entrare senza difficoltà.

Le verdure:



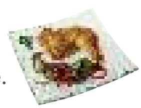
Grattare gli alimenti anziché sbucciarli, in modo da preservare tutte le vitamine.
Per le verdure che non provengono dall'agricoltura biologica, vi consigliamo di non riutilizzare l'acqua di cottura poiché i pesticidi rimangono nell'acqua.
I tempi di cottura variano a seconda della natura, delle dimensioni e della freschezza delle verdure. Ad esempio una carota novella impiegherà meno tempo a cuocere che una carota d'inverno, anche a diametro uguale.

I pesci:



Non squamare i pesci interi per conservarne la consistenza. Una fettina di limone o un po' di spezie sulla pancia dei pesci interi o sui filetti ne risaltano l'aroma.
Se utilizzate pesce surgelato, prevedere un tempo di cottura supplementare di circa il 40-50%. È inutile scongelare prima il pesce.
Potete porre i pesci direttamente sui cestelli oppure sopra un foglio di carta da forno, un letto di alghe, di alloro, di finocchio o qualsiasi altra erba aromatica a vostro piacimento. In questo caso stare attenti a non ostruire i fori per il passaggio del vapore nel fondo del cestello.

Le carni:



IT

La carne cotta al vapore rimane tenera e gustosa, anche se l'aspetto è piuttosto triste. Per questo vi consigliamo di far rosolare prima la carne per 5 minuti in una padella a fuoco vivo prima di cuocerla al vapore. In questo modo riunirete tutti i vantaggi della cottura al vapore senza privarvi della doratura.
Per conservare al sangue un arrosto o un cosciotto di agnello mentre i vostri invitati passano a tavola, metterlo avvolto in un foglio di alluminio in uno dei cestelli, con il coperchio leggermente aperto utilizzando la funzione per mantenere al caldo. La carne rimarrà calda e rosata.

Il condimento:

Bisogna sapere che la cottura al vapore elimina i sali. Se vi piace il gusto del sale, bisognerà aggiungerne dopo la cottura. Potete condire leggermente gli alimenti prima di cuocerli oppure potete profumarli aggiungendo erbe aromatiche oppure un dado nell'acqua di cottura.

I dessert:



Il vostro cuoci vapore vi consente di realizzare creme, dolci… È possibile cuocerli in piccoli recipienti individuali. In questo caso diminuire di metà il tempo di cottura rispetto a un grande e unico stampo. Potete adattare tutte le ricette di dessert a bagnomaria alla cottura al vapore, come ad esempio una fonduta di cioccolato nel contenitore multifunzione.

Gli yogurt (unicamente per il modello elettronico):



È veramente semplice realizzare yogurt fatti in casa, basta avere un fermento (la prima volta uno yogurt comperato) e 1 litro di latte. Mescolare lo yogurt al latte. Versare la preparazione nei vasetti e avviare il vostro apparecchio per 8-12 ore.
Infine porre i vasetti in frigorifero per 3 ore. Si conservano tra 5 e 7 giorni in frigorifero.

Alcuni consigli per ottenere ottimi yogurt:

- **Il fermento:**

La prima volta, acquistare uno yogurt per il fermento con una data di scadenza più lontana possibile. Uno yogurt naturale al latte intero va benissimo. In seguito potrete utilizzare lo yogurt fatto in casa. Dopo 5 o 6 volte, bisogna riutilizzare lo yogurt che si compera al supermercato perché il fermento diventa sempre meno efficace.
Si possono anche usare fermenti lattici. In questo caso leggere le istruzioni per l'uso dei fermenti lattici.

- **Il latte:**

Potete utilizzare latte di mucca, di soia, di capra o di pecora.
Il contenuto in materia grassa è un fattore importante per la consistenza e il sapore dei vostri yogurt. Vi consigliamo il latte intero UHT, i vostri yogurt saranno più cremosi e più densi. Gli yogurt al latte di capra sono più liquidi.
Si raccomanda in particolare il latte biologico, privo di pesticidi.
Il latte di tipo vegetale (mandorla, riso...) e il latte scremato non fermenta e lo yogurt non si rapprende. Se utilizzate latte fresco, si consiglia di farlo bollire prima di utilizzarlo. Per fare lo yogurt si consiglia di utilizzare latte a temperatura ambiente.

- **Yogurt alla frutta:**

Dovete prima far cuocere la frutta (o verdura). L'acidità della frutta ostacola la fermentazione.

I BENEFICI DELLA COTTURA AL VAPORE

LA COTTURA DELICATA A VAPORE CONCILIA L'ATTENZIONE ALLA SALUTE CON IL SAPORE DEGLI ALIMENTI

- Tutti gli alimenti possono essere cotti al vapore. Magimix ha scelto il principio detto di vapore dolce, il tipo di cottura che rispetta di più gli alimenti. In questo modo si ritrova tutto il sapore degli alimenti: le carni ben cotte rimangono morbide, il pesce e i molluschi mantengono la loro prelibatezza e le verdure rimangono croccanti. Per poter approfittare al meglio di tutti questi benefici, vi consigliamo di scegliere alimenti biologici molto freschi.
- La cottura al vapore rispetta gli alimenti perché è una cottura a bassa temperatura che non distrugge l'equilibrio della materia vegetale né le vitamine e i sali minerali contenuti negli alimenti.
- Inoltre, oltre ai vantaggi dietetici e gustativi del vapore dolce, questo tipo di cottura è particolarmente veloce e richiede pochissima attenzione.

Problemi	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	• Collegare l'apparecchio, verificare la presa.
Gli alimenti non sono cotti.	• Se gli alimenti sono troppo grossi necessitano un tempo di cottura superiore oppure tagliarli a pezzi più piccoli.
Gli alimenti non sono tutti cotti.	• Ci possono essere troppi alimenti nel cestello, evitare di riempirlo troppo.
La spia arancione per mantenere al caldo non si accende.	• L'apparecchio non ha ancora raggiunto la temperatura, portare l'acqua a ebollizione utilizzando il timer e in seguito rimetterlo in posizione per mantenere al caldo.
L'acqua fuoriesce/fa schiuma.	• C'è troppa acqua nel contenitore, diminuirne la quantità. • Il pesce può provocare schiuma nell'acqua.
Forte rumore.	• Non c'è più acqua nel contenitore, allarme sicurezza. Riempirlo subito.
Gli yogurt non si rapprendono (unicamente per il modello elettronico)	• Verificare la posizione del selettore . • Utilizzare latte intero. • Rispettare le dosi 1 litro/1 yogurt (per 9 vasetti) • Cambiare il fermento. Se avete utilizzato lo yogurt fatto in casa, usarne uno comperato in negozio. • Non spostare l'apparecchio durante la preparazione. • Aumentare la durata del ciclo di preparazione.

Se non riuscite a determinare la causa di un guasto, rivolgetevi al vostro rivenditore o contattate il nostro servizio consumatori che vi indicherà un servizio assistenza autorizzato Magimix.

Se l'apparecchio è difettoso consultare un servizio assistenza Magimix.

Non dovete in alcun caso smontare il vostro apparecchio.

Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere eliminato con i rifiuti domestici. Deve essere apporto in un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per conoscere il centro di raccolta più vicino, contattare il vostro comune o la discarica.

Ci riserviamo il diritto di modificare in qualsiasi istante e senza preavviso le caratteristiche tecniche di questo apparecchio.
Le informazioni che figurano in questo documento non sono contrattuali.



- Verificar que el voltaje de la instalación eléctrica corresponda al del aparato, que está indicado en la placa de características.
- El aparato debe conectarse siempre a una toma de tierra, utilizando el cordón original. Si se utiliza un prolongador, éste debe tener una toma de tierra.
- No utilizar nunca el aparato con un cordón eléctrico dañado. Si se daña, o si el aparato no funciona, el cordón debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio posventa o una persona de cualificación equivalente para evitar cualquier peligro.
- Desconectar siempre el aparato para desplazarlo y limpiarlo o en caso de anomalía. No tirar nunca del cordón para desconectarlo.
- No colocar nunca el aparato o el cordón sobre o junto a una superficie muy caliente. No dejar colgar el cordón de la mesa de trabajo.
- Utilizar siempre una superficie de trabajo estable, plana y protegida de las proyecciones de agua.
- No llenar nunca el depósito de agua por encima del nivel máximo, pues el agua podría desbordar.
- Este aparato no está previsto para su uso por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin ninguna experiencia o conocimiento, salvo si, por intermedio de una persona responsable de su seguridad, son vigilados o reciben instrucciones para el empleo del aparato.
- No dejar a los niños sin vigilancia cuando estén cerca del aparato. Este último no es un juguete y no está destinado a su uso por los niños.
- No sumergir la base en el agua y no meterla en el lavavajillas. Limpiarla con un trapo suave.
- No utilizar el aparato al exterior.
- Desconectar el aparato cuando no se utilice y antes de llenar el depósito de agua.
- Colocar siempre el aparato lejos de los objetos o muebles que no soportan el calor, pues el vapor puede dañarlos.
- **Este aparato produce vapor extremadamente caliente, por lo que debe manipularse siempre con precaución. Para evitar quemaduras, utilizar un trapo o manoplas para retirar la tapa, el recipiente multifuncional y las cestas.**
- Utilizar únicamente cestas y accesorios diseñados especialmente para este aparato.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico. La garantía no cubre los usos en los casos siguientes: en los espacios para cocinar reservados al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales, en granjas, por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo hotelero, incluidas las habitaciones de huéspedes.





Recipiente multifuncional inoxidable. Arroz, salsas, calentamiento de platos....



Cesta superior con fondo amovible



Cordón amovible

TABLERO DE MANDOS



Modelo manual



Modelo electrónico

- En el modelo manual, la temperatura de cocción es de máximo 100° C.
- En el modelo electrónico, aconsejamos cocer las hortalizas, el arroz, las carnes, los crustáceos, los huevos, las frutas y los postres a 100° C y utilizar la función 80° C para el pescado, que es el alimento más delicado. El yogur debe cocerse a 40° C.


Lavar todos los elementos.
No sumergir la base.


Desenrollar el cordón y enchufarlo.
Verter el agua.


Colocar los alimentos en la(s) cesta(s), haciéndolas encajar bien.


Colocar la tapa.

En el modelo manual



Hacer girar el selector. El indicador rojo se enciende.



Cuando el tiempo termina, suena una alarma y el indicador se apaga.

En el modelo electrónico



Hacer girar el selector a la función adecuada.



El tiempo que aparece en el visor es el propuesto por defecto.



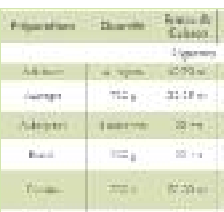
Reajustar el tiempo de cocción si es necesario (botones + o -).



Cuando el tiempo termina, suena una alarma y el reloj parpadea.



Si el plato está cocido, colocar el selector en 0.


tiempos de cocción
ver la página 32.


Retirar las cestas. Desconectar el cocedor vapor y dejarlo enfriar completamente.


Retirar el cordón y vaciar el agua del depósito hacia atrás. (flecha en el recipiente).

ES

* **Si el depósito de agua está vacío, suena una alarma.**



Maxivolumen:
cocción de alimentos voluminosos: pollos, alcachofas, coliflores.



Retirar el fondo de la cesta.
Colocar los ingredientes.



Doble capacidad:
cocción de varias comidas al mismo tiempo.



Verificar la correcta posición del fondo amovible.

Para una cocción óptima, evitar sobrecargar las cestas. No obstruir los orificios, pues esto podría impedir el paso del vapor.

Vaciar el agua del depósito después de cada utilización.

Este aparato produce mucho vapor, por lo que debe utilizarse fuera del alcance de los niños y lejos de los muebles y objetos que puedan resultar dañados.

El contacto con el vapor puede ocasionar quemaduras. Por consiguiente, recomendamos alejarse de los vapores de cocción. Si se manipula la tapa durante el funcionamiento, no abrirla en dirección a uno y utilizar manoplas para evitar quemarse con el vapor.

Como las cestas son de acero inoxidable, recomendamos utilizar manoplas o guantes aislantes para manipularlas.

COCCIÓN DE ARROZ Y HUEVOS



Desenrollar el cordón y enchufarlo.
Verter el agua.



Cocción de arroz:
colocar el recipiente multifuncional en la cesta (ver la página 33).



Encender el cocedor de vapor
(tiempo: ver la página 33).



Cocción de huevos:
colocar los huevos en los soportes previstos
(tiempo: ver la página 33).

El fondo amovible no está equipado con soportes para huevos.

La tapa del recipiente multifuncional sirve solamente para la conservación, por lo que no hay que utilizarla durante la cocción.

POSICIÓN 80° PESCADO solamente en el modelo electrónico

La posición "pescado" realiza una cocción suave (unos 80°), que es la temperatura ideal para respetar perfectamente la textura delicada del pescado y conservar su gusto y apariencia.



Hacer girar el selector sur la función pescado.



Reajustar si es necesario el tiempo de cocción según el tipo de pescado (entero, en filetes o trozos).



Cuando el tiempo termina, suena una alarma y el reloj parpadea.



Si el plato está cocido, colocar el selector en 0.

Esta temperatura alarga el tiempo de cocción. Para acelerarlo, se puede seleccionar la cocción a 100° y reducir el tiempo.

Como la cocción de ciertos pescados es muy delicada, desaconsejamos utilizar la función "conservación del calor" después de la cocción para evitar su cocción excesiva.

Se recomienda no introducir más de un litro en el depósito de agua, pues algunos pecados forman espuma en el agua.

ES

POSICIÓN 40° YOGUR solamente en el modelo electrónico

El cocedor de vapor permite realizar yogur casero 100% natural.



Esta función no necesita agua.



Colocar los potes de yogur (destapados) en la cesta. Colocar la tapa del aparato.



Hacer girar el selector a la función yogur (entre 8 y 12 horas).



Cuando el tiempo termina, suena una alarma. Colocar el selector en 0.

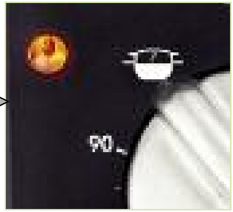
Dejar que enfríen y dejarlos en el frigorífico al menos 3 horas.
Se puede hacer un máximo de 9 yogures de 125 ml (1 L de leche + 1 yogur).
Para les recetas, consultar el capítulo "yogur".
Recomendamos utilizar una sola cesta de vapor.

Tener cuidado en no desplazar el cocedor de vapor durante la cocción.

En el modelo manual



Conservación del calor: hacer girar el selector a .



El indicador naranja se enciende..



Recalentamiento: Colocar los ingredientes en el recipiente multifuncional.



Posición cocción 3-4 min y hacer girar el selector a .

En el modelo electrónico



Conservación del calor: hacer girar el selector .



Reajustar el tiempos si es necesario (+ y -)



Recalentamiento: Colocar los ingredientes en el recipiente multifuncional.



Hacer girar el selector .

LIMPIEZA

ES

Antes de limpiar / desplazar / guardar: desconectar y dejar enfriar el cocedor de vapor.



Retirar el cordón y vaciar el agua del depósito hacia atrás.



Depósito de agua = esponja húmeda + vinagre.



Cestas + tapa = agua + producto para vajilla o lavavajillas.

* **Si se observan trazas calcáreas, frotar con una esponja y vinagre.**

Los tiempos de cocción indicados aquí son aproximados y pueden variar notablemente en función del volumen, la calidad del alimento, su tipo y los gustos de cada uno.

Preparaciones	Cantidad	Tiempos de cocción en minutos	Recomendaciones
Hortalizas			
		100°	
Alcachofas	4 medianas	60-70	
Espárragos	700 g	30-35	Cruzarlos para dejar pasar el vapor.
Berenjenas	4 medianas	35	Enteras. Si se desea ganar tiempo, cortarlas en rodajas.
Brécol	700 g	25	Espaciar las pellas.
Zanahorias	700 g	20-30	Remover a media cocción. Para ganar tiempo, cortarlas.
Apio nabo	1	30	Cortarlo en cubos grandes.
Champiñones	300 g	25-30	Enteros.
Col	1 mediana	30-40	Cortada en cuatro.
Coliflor	1 mediana	30-40	En pellas.
Calabacines	4 medianos	20-25	Enteros.
	4 medianos	15	Cortados en rodajas.
Endibias	4 medianas	35-40	Enteras, retirar el fondo amargo.
Espinacas	500 g	20-25	No apretarlas en la cesta.
Hinojo	4	35	Cortarlo en cuatro.
Judías verdes	700 g	45-50	
Lechuga	1 cogollo	15-20	
Guisantes	700 g	20	
Guisantes mollares	700 g	25-35	
Puerros	6 medianos	30-35	Retirar el verde del puerro.
Pimientos morrones	3	20-30	Despepitarlos y cortarlos en 4.
Patatas	20 pequeñas	25-30	Enteras, sin mondar.

ES

Fisk

		80°	100°	
Mariscos	1 kg		8-15	La cocción termina cuando los mariscos se abren. **Astucia**: ½ l de agua, ½ l de vino blanco.
Gambas congeladas	500 g		15-20	Peladas.
Cangrejo	1		25	Entero.
Langosta	1		25	1 cola. Descongelarla antes de cocerla.
Cigalas	1 kg		10	Enteras
Filetes de pescado fresco	2	15-20	5-10	
Filetes de pescado congelado	2	20-25	7-15	
Dorada fresca	1	25-30	20-25	
Dorada congelada	1	45-50	30-35	

Carnes

		100°	
Pollo	1	60-70	1,4 kg, retirar el bramante que lo envuelve y pincharlo con un tenedor antes de cocerlo.
Cordero	6	18-30	Costillas.
Salchichas	6	10	Tipo Fráncfort.

Arroz

		100°	
Basmati	500 g	26-30	1 volumen de agua por 1 volumen de arroz. Remover a media cocción.

Huevos

		100°	
Duros	6	16	Calibre mediano.
Blandos	6	13	
Pasados por agua	6	10	

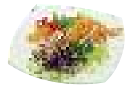
Frutas

		100°	
Manzanas	6	25-30	Enteras y despepitadas.
Peras	6	25-30	

ES

No llenar demasiado las cestas del cocedor de vapor, pues esto puede impedir la correcta difusión del vapor en las cestas.
La cocción al vapor es sencilla, pero requiere productos muy frescos y de primera calidad para disfrutar de un sabor óptimo.
Para verificar el punto de cocción de los alimentos, introducir la punta de un cuchillo en la parte más gruesa. Si está cocido, no se encontrará ninguna resistencia.

Hortalizas:



Raspar los alimentos en lugar de mondarlos para preservar sus vitaminas.
Para las hortalizas no biológicas, recomendamos no volver a utilizar el agua de cocción, pues los pesticidas caen al agua.
Los tiempos de cocción dependen del tipo, el grosor y la frescura de las hortalizas. Una zanahoria nueva, por ejemplo, necesitará menos tiempo de cocción que una zanahoria de invierno de igual diámetro.

Pescados:



No descamar los pescados enteros para preservar toda su firmeza. Una rodaja de limón o especias en el vientre de los pescados enteros, o sobre los filetes, realzan el aroma. Si se utiliza pescado congelado, hay que prever un tiempo de cocción suplementario del 40% al 50%. No es necesario hacer descongelar los pescados antes de la cocción.
Los pescados pueden colocarse directamente en la cesta o sobre una cama de algas, laurel, hinojo o cualquier otra hierba aromática. En este caso, debe tenerse cuidado en no obstruir el paso del vapor en el fondo de la cesta.

ES

Carnes:



La carne cocida al vapor es tierna y sabrosa, pero su aspecto es un poco opacado.
Por lo tanto, recomendamos hacer dorar la carne a fuego fuerte unos 5 minutos, en una olla o una sartén, antes de cocerla al vapor. De este modo, se reúnen todas las ventajas de la cocción al vapor sin privarse del “dorado”.
Para conservar un asado o una pierna de cordero poco cocidos mientras se espera que los invitados pasen a la mesa, colocarlo envuelto en papel metálico en una de las cestas, con la tapa entreabierta, dejándolo en la función “conservación del calor”. La carne permanecerá caliente y poco hecha.

Condimentos:

Ante todo, hay que saber que la cocción al vapor desala. Si se desea un gusto salado, hay que añadir sal después de la cocción. Los alimentos se pueden sazonar ligeramente antes. También se puede dar gusto a los alimentos perfumando el agua con hierbas o con un extracto aromático.

Postres:



El cocedor de vapor permite realizar flanes, cremas, pudines, etc. Se pueden hacer cocer en moldecitos individuales. En este caso, reducir el tiempo de cocción en molde grande a la mitad. Todas las recetas al baño maría pueden adaptase a la cocción al vapor. Por ejemplo, puede hacerse fundir perfectamente chocolate en el recipiente multifuncional.

Yogur (en el modelo electrónico solamente):



Es realmente sencillo hacer yogur casero: solo se necesita tener un fermento (la primera vez, un yogur del comercio) y un litro de leche. Mezclar el yogur con la leche y vaciar esta preparación en potecitos. Poner el aparato en marcha y dejar hacerse el yogur entre 8 y 12 horas.
Por último, colocarlo en el frigorífico unas 3 horas. Puede conservarse refrigerado entre 5 y 7 días.

Consejos para hacer el mejor yogur:

- **El fermento:**

La primera vez, comprar un yogur del comercio (el fermento) con la fecha de vencimiento más lejana posible. Un yogur natural de leche entera es perfecto. Después, reserve un yogur casero, pero, como el fermento pierde eficacia, hay que comprar otro yogur cada 5 ó 6 lotes.
También se pueden usar fermentos lácticos. Consultar su modo de empleo.

- **La leche:**

Se puede utilizar leche de vaca, de soja, de cabra o de oveja.
El contenido de materia grasa es un factor importante para la consistencia y el sabor del yogur. Recomendamos la leche entera UHT para un yogur más untuoso y firme. El yogur de leche de cabra será más líquido.
Se recomiendan las leches biológicas, sin pesticidas.
Las leches vegetales (de almendra, arroz, etc.) y la leche magra no fermentan y el yogur no cuaja.
Si se utiliza leche fresca, se aconseja hacerla hervir antes.
Es preferible utilizar leche a temperatura ambiente.

- **Yogur de frutas:**

Hay que hacer cocer las frutas (u hortalizas) previamente. La acidez de las frutas afecta la fermentación.

LOS BENEFICIOS DE LA COCCIÓN AL VAPOR

LA COCCIÓN SUAVE AL VAPOR ASOCIA SALUD Y SABOR DE LOS ALIMENTOS

- Todos los alimentos pueden cocerse al vapor. Magimix ha optado por el principio llamado del “vapor suave”, que es el tipo de cocción que más respeta los alimentos. De este modo, se vuelve a encontrar el sabor natural de los alimentos: las carnes a punto medio quedan suaves, los pescados y mariscos conservan finura y untuosidad y las hortalizas quedan crocantes. Para aprovechar plenamente estos beneficios, recomendamos seleccionar productos biológicos muy frescos.
- La cocción al vapor respeta los alimentos, pues es una cocción a baja temperatura que no destruye ni el equilibrio de la materia vegetal ni las vitaminas y sales minerales que contienen.
- Además de las ventajas dietéticas y gustativas del vapor suave, este tipo de cocción es de excepcional rapidez y requiere muy poca atención.

Problemas	Soluciones
El aparato no funciona.	• Conectar el aparato. Verificar las conexiones.
Los alimentos no se cuecen.	• Si son demasiado grandes, requieren más tiempo de cocción o hay que cortarlos en trozos.
No todos los alimentos están cocidos.	• Puede haber demasiada cantidad. No sobrecargar las cestas.
El indicador luminoso naranja de conservación del calor no se enciende.	• El aparato no ha alcanzado todavía la temperatura necesaria. Llevar el agua a ebullición utilizando el cronómetro. Después, colocarlo en función “conservación del calor”.
El agua desborda / forma espuma.	• Hay demasiada agua en el depósito. Disminuir la cantidad. • El pescado puede hacer que se forme espuma.
Ruido elevado.	• Ya no hay agua en el depósito: alerta de seguridad. Llenarlo de nuevo.
El yogur no cuaja (modelo electrónico solamente).	• Verificar el selector . • Utilizar leche entera. • Respetar las cantidades: 1Litro / 1 yogur (para 9 potes). • Cambiar el fermento. Si se utiliza un yogur casero, cambiar a un yogur del comercio. • No desplazar el aparato durante la preparación. • Aumentar la duración del ciclo.

Si no se puede determinar la causa de un fallo, dirigirse al revendedor o a nuestro servicio de consumidores que le indicará un servicio de posventa autorizado por Magimix.
Si el aparato presenta un defecto, consultar con un servicio de posventa autorizado por Magimix.

En ningún caso se debe desmontar el aparato.

Este símbolo indica que este producto no debe tratarse como cualquier otro residuo doméstico, sino que debe llevarse a un punto de recogida especial destinado al reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Para más información a este respecto, puede dirigirse a su ayuntamiento o al punto limpio más cercano.


magimix
- 00:20 +









magimix

www.magimix.com